

TRA IL SEBINO E LA FRANCIACORTA

La cucina d'acqua dolce ha una tradizione consolidata sul lago d'Iseo. Buon complemento ai cibi sono i vini della vicina Franciacorta.

di Franco T. Marchi

Lombardia: una regione che ha davvero tutto per essere auto-sufficiente, salvo il mare. Ha però molti laghi, grandi e importanti. La sola provincia di Brescia ne conta diversi, tra i quali: il Garda (Benaco), d'Iseo (Sebino), di Idro.

Il Sebino è lungo 25 Km. ed è alimentato dalle acque del fiume Oglio; al centro del lago sorge Monte Isola, la più grande isola lacustre d'Italia e d'Europa. Sulle sponde di questo lago, descritte e decantate da letterati e poeti, è nata una cucina d'acqua dolce, che ben poco ha da invidiare ad altre cucine regionali o esotiche, classiche internazionali o creative. È una cucina, quella d'acqua dolce lombarda, che vanta trascorsi illustri, poiché veniva praticata dai grandi cuochi che guidavano le «brigade» dei più famosi alberghi di località lacustri, sempre ben figuranti ai vertici dell'ospitalità del nostro Paese.

Per chi transita da queste parti, l'uscita dell'Autostrada Milano-Brescia-Venezia è Ponte Oglio, o Palazzolo, o Rovato: qualche chilometro di strada e si giunge a Sarnico, Paratico o Clusane... ed eccoci sul Lago d'Iseo.

Da Sulzano, poco distante, ci si imbarca su un traghetto che parte, quand'è stagione, ogni 15 minuti (sino alla 1 di notte) per quella «perla» che è Monte Isola, ottima meta rilassante.

Nei ristoranti i prezzi sono contenuti, intelligentemente. Se il Lago di Como è stato definito il «lago dei missoltitt», il Sebino lo si può definire il lago della «tinca» e della «regina delle acque dolci» che è la trota.

Non tragga in inganno il fatto che la cucina lacustre possa essere solamente quella dei mesi caldi, perché esiste una fauna ittica che si pesca tutto l'anno e perciò è proposta in tutti i periodi. Ci sono comunque dei periodi migliori per i vari pesci: alborelle (da giugno a ottobre); anguilla (tutto l'anno, specie da ottobre a gennaio); carpa, luccio, tinca e trota (tutto l'anno); pesce persico e coregone (lavarel-

lo), tutto l'anno.

Passiamo in cucina, poi a tavola, con alcune prelibate specialità. Scardole e sardine che vengono essiccate e tenute per un periodo di sei mesi sottolio (praticamente rappresentano i «missoltitt» del Lario); anguilla alla



brance oppure ripiena alla clusane (il ripieno è fatto con pangrattato, pepe, cannella, chiodi di garofano, formaggio grattugiato, aglio, prezzemolo; viene cotta in forno con olio, burro e foglie di alloro); filetti di pesce persico (anche qui con risotto e/o fritti); minestra di tinca e risotto di tinca; risotto di pesce; taglioni col pesce di lago; tinca all'iseana (si imbottisce con pangrattato, formaggio, aglio e profumi di erbe aromatiche e si mette in forno a cuocere con burro, olio e alloro); tinca con i piselli (anche con polenta); trota ripiena (le trote vengono pulite e passate alla griglia, indi imbottite con pangrattato, formaggio, mandorle trite, burro, salsa di pomodoro, battuto di aglio, prezzemolo e cipolla); salmerino in guazzetto (aglio e prezzemolo, olio e burro, cipolla, sedano, pomodori maturi, vino bianco secco, farina bianca, sale e pepe).

Ed ora cosa beviamo? La tradizione vuole, in linea di massima, vini bianchi, ma il più moderno consuma-

tore fa anche delle eccezioni riferite al modo in cui il pesce di lago è stato cotto e, qualora ci sia, alla salsa e al sugo che l'accompagna.

I VINI DI FRANCIACORTA - A un centinaio di chilometri da Milano, eccoci tra le vigne che danno le uve di un grande spumante e di eccellenti vini: il territorio della Franciacorta, col suo dolce e rassicurante paesaggio, nel cui anfiteatro si incontrano i vitigni della «Franciacorta DOC»: 713 ettari a vigne, 40 mila ettolitri di vino, il 65% dei quali a denominazione d'origine controllata.

I confini della Franciacorta sono segnati dai fiumi Mella e Oglio, dalle colline che contornano Chiari e dalla sponda bresciana del Lago d'Iseo. La zona di produzione comprende 24 Comuni della provincia di Brescia. Viene definita la «piccola Champagne», per l'abbondanza di cantine dedite alla produzione di spumante classico di elevata qualità: nomi altisonanti, etichette prestigiose nel mondo delle bollicine: Maurizio

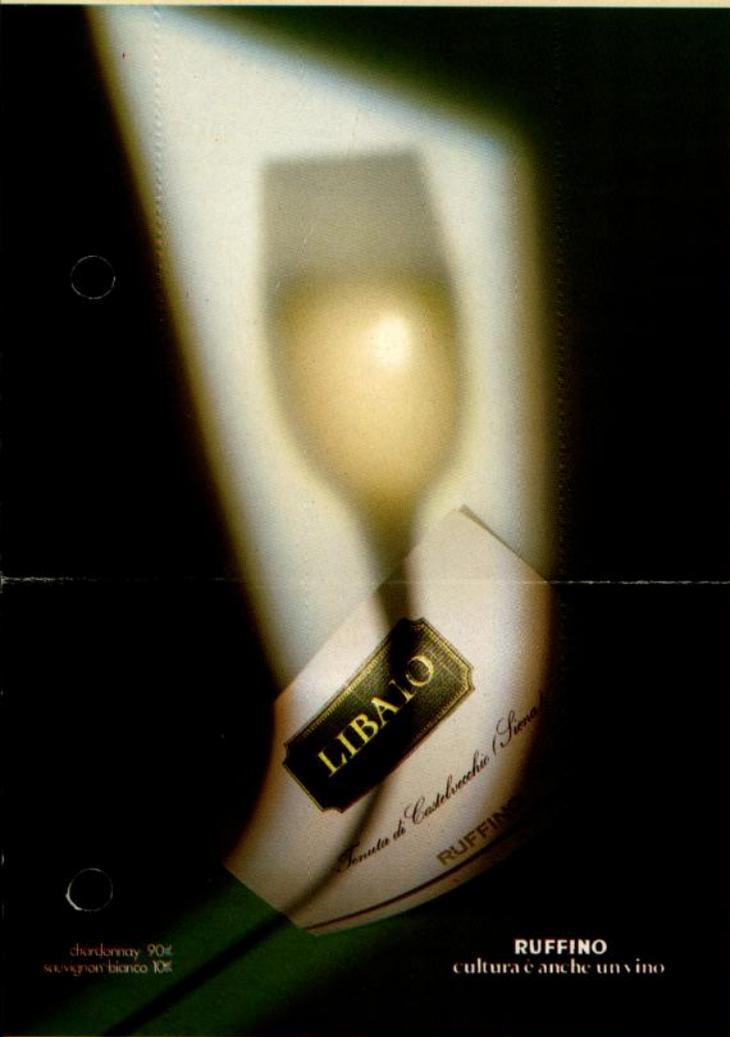
Zanella «Cà del Bosco», Paola Rabotti «Monterossa», Vittorio Moretti «Bellavista», Fratelli Berlucchi di Cortefranca, Alessandro Bianchi «Villa»... e altri ancora.

Oltre gli spumanti bianchi e rosati, vengono prodotti vini bianchi tranquilli e rossi che si adattano a medio invecchiamento. Cibo e vino in Franciacorta sono legati da un filo indissolubile, poi buoni ristoranti, accoglienti e in grado di soddisfare i palati più esigenti dei turisti di ogni Paese.

Oltre le preparazioni di pesce del vicino lago, succulenti carni bovine, molto ricercate e di grande pregio e, dai boschi delle colline, squisiti funghi. Tra le specialità: il bollito e il manzo all'olio, il piccione all'aglio in salsa di crescione e, quand'è stagione, funghi in maniere diverse. Cosa berci insieme? Facile: un rosso di Franciacorta, fruttato e leggermente erbaceo, vinoso e di medio corpo, armonico, servito a 16°C.

Per quanto concerne gli abbinamenti





chardonnay 90%
sauvignon bianco 10%

RUFFINO
cultura e anche un vino

Libaio è un vino bianco moderno ed innovativo per la Toscana, frutto di anni di ricerche e sperimentazioni fatte nella Tenuta di Castelvecchio, un'azienda agricola particolarmente vocata alla produzione di importanti vini bianchi, dove hanno trovato felice collocazione vitigni nobili come lo Chardonnay e il Sauvignon bianco.

TRA SEBINO E FRANCIACORTA

menti, oltre ai vini di Franciacorta, che bene si sposano a queste preparazioni «di casa», ne indico altri, in alternativa, del «Grande Vigneto Italia».

Per rendere più duttile il suggerimento, li dividerò in gruppi:

a) *scardole e sardine sottolio*. Le saporite carni del pesce si equilibrano con la rotondità dell'olio: preparazione tipologicamente magra, leggera, «vuole» vini bianchi secchi, sapidi, freschi e armonici: Lugana, Verdea di San Colombano, Pinot Chardonnay, Donnafugata. Temperatura ottimale: 10°C.

b) *Filetti di pesce persico, tagliolini col pesce di lago, minestra di tinca, filetti di coregone fritti o in umido*: preparazioni tipologicamente magre, leggermente aromatiche per gli ingredienti che vi intervengono, che creano attimi di finezza ed eleganza al tempo stesso. Sposano vini bianchi secchi senza asperità, morbidi e fragranti: Soave classico, Terlan, Torgiano, Torre di Giano, Ischia superiore, Corvo di Salaparuta Colomba Platino, Vermentino di Alghero e della Riviera ligure di Ponente, Terre di Ginestra siculo. Temperatura ottimale: 10/12°C.

c) *Anguilla ripiena alla clusane o frita, trota ripiena, salmerino in guazzetto*: preparazioni tipologicamente un po' aromatiche, in cui alla compattezza delle carni dei pesci (anguilla e trota, più delicata quella del salmerino) si uniscono gli aromi, specie il pomodoro, con le loro sensazioni dolci/acidule, creando toni di equilibrio.

«Amano» concedersi a vini bianchi maturi e di buon corpo o rosati morbidi e fruttati: Riviera del Garda Chiaretto, Lagrein rosato, Rosati del Salento, Pinot Grigio del Collio o del Triveneto in genere. Temperatura ottimale: 14°C.

La ricetta **TINCA RIPIENA**

6 tinche da g 300 circa ciascuna, g 70 di pane, cc 80 di aceto, g 30 di prezzemolo, g 40 di cipolla, g 90 di carne di vitello, 2 uova, sale e pepe, 6 foglie di lauro, g 15 di burro, g 40 di olio d'oliva, g 100 di pan grattato, g 30 di formaggio grana.

Mettere a bagno il pane spezzettato con l'aceto. Tritare il prezzemolo. Aprire a metà le tinche ben lavate e togliere la lisca centrale e quelle trasversali.

Far appassire la cipolla tritata con il burro a fuoco dolce. Preparare il ripieno con il pane ben strizzato, la carne macinata finemente, il prezzemolo, la cipolla cotta nel burro, il formaggio, un uovo intero e un tuorlo, sale e pepe.

Stendere il ripieno sulle tinche aperte e poi ricomporle richiudendone una metà sull'altra, passarle leggermente nel pan grattato e adagiarle in una teglia con una foglia di lauro sotto; irrorarle con l'olio e passarle al forno a 180 gradi. Di tanto in tanto bagnarle con il liquido di cottura.